

2026



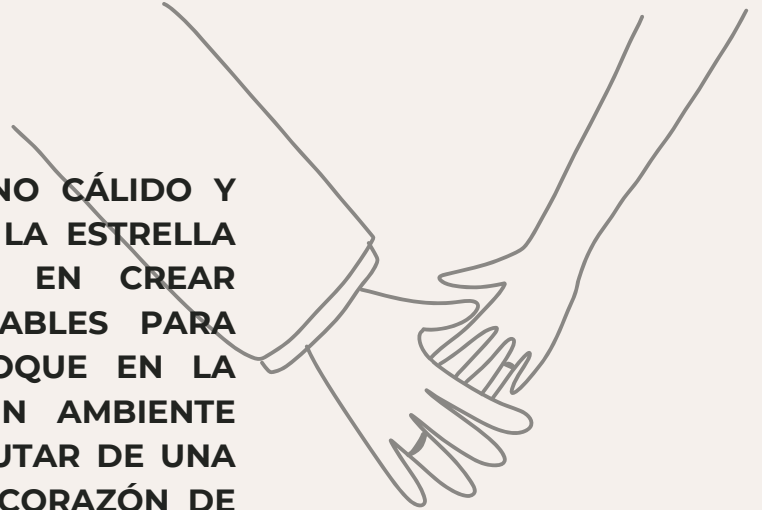
Mixe

EVENTOS

NUESTROS SERVICIOS

ALIANZAS

CELEBRA EL AMOR EN UN ENTORNO CÁLIDO Y ACOGEDOR DONDE LA COMIDA ES LA ESTRELLA PRINCIPAL. NOS ESPECIALIZAMOS EN CREAR EXPERIENCIAS ÍNTIMAS Y MEMORABLES PARA BODAS PEQUEÑAS. CON UN ENFOQUE EN LA GASTRONOMÍA DEL SURESTE Y UN AMBIENTE ACOGEDOR, TE INVITAMOS A DISFRUTAR DE UNA CELEBRACIÓN INOLVIDABLE EN EL CORAZÓN DE QUERÉTARO.



SOCIALES

EN MIXE, NOS ENCARGAMOS DE TODOS LOS DETALLES PARA QUE TU EVENTO SEA PERFECTO. DESDE LA PLANIFICACIÓN HASTA LA DECORACIÓN, LA COMIDA Y LA MÚSICA, NUESTRO EQUIPO LO TIENE TODO CUBIERTO. RELÁJATE Y DISFRUTA DE LA FIESTA; NOSOTROS NOS OCUPAMOS DE TODO LO DEMÁS.



CORPORATIVOS

PERFECTO PARA ORGANIZACIONES QUE QUIEREN REFORZAR EL TRABAJO EN EQUIPO (TEAM BUILDING), PRESENTAR NUEVOS PROYECTOS, PROMOVER SU MARCA O CELEBRAR LOGROS. NOS ENCARGAMOS DE TODOS LOS DETALLES PARA QUE CADA EVENTO SEA UN ÉXITO Y SE ADAPTE A TUS OBJETIVOS ESPECÍFICOS.

CATERING

EN NUESTROS SERVICIOS DE CATERING, OFRECEMOS UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EXCEPCIONAL PARA CADA OCASIÓN. DESDE CANAPÉS DELICIOSOS PARA EVENTOS ÍNTIMOS HASTA BANQUETES IMPRESIONANTES PARA GRANDES CELEBRACIONES, NOS ENCARGAMOS DE TODO PARA QUE DISFRUTES SIN PREOCUPACIONES.

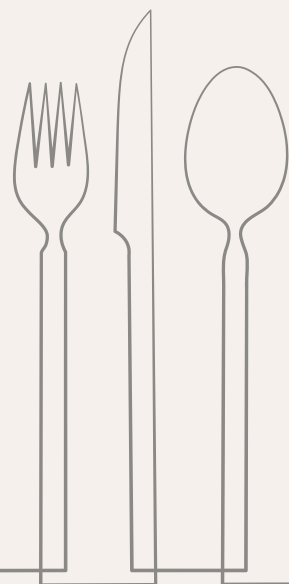


POSADAS

LA MAGIA DE FIN DE AÑO ESTÁ EN LOS MOMENTOS QUE COMPARTIMOS, Y QUEREMOS QUE LA FIESTA DE TU EMPRESA SEA TAN ESPECIAL COMO LAS PERSONAS QUE LA FORMAN. NOS ENCARGAMOS DE TRANSFORMAR LA CELEBRACIÓN DE CIERRE DE AÑO EN UN EVENTO CÁLIDO Y MEMORABLE, DONDE CADA DETALLE ESTÁ DISEÑADO PARA BRINDAR UNA EXPERIENCIA ÚNICA Y LLENA DE GRATITUD POR EL AÑO QUE COMPARTIERON.

CHEF EN CASA

LLEVA LA ESENCIA DE MIXE A TU ESPACIO Y SORPRENDE A TUS COMENSALES CON UNA EXPERIENCIA CULINARIA DE LUJO. PERFECTO PARA ANIVERSARIOS, CUMPLEAÑOS O SIMPLEMENTE UNA CENA ROMÁNTICA PARA DOS, CADA PLATO ESTÁ DISEÑADO PARA CREAR MOMENTOS ESPECIALES Y MEMORABLES.



NOTA

TU CELEBRACIÓN MERECE SER EXACTAMENTE COMO LA IMAGINAS. SI NECESITAS ALGÚN SERVICIO QUE NO APARECE EN NUESTRO MENÚ, PUEDES SOLICITAR UNA PROPUESTA PERSONALIZADA



¿POR QUÉ NOSOTROS?

EXPERIENCIA A LA MEDIDA.

EN MIXE, CADA EVENTO ES ÚNICO Y DISEÑADO ESPECIALMENTE PARA TI. NOS ASEGURAMOS DE QUE CADA DETALLE ESTÉ ALINEADO A TUS NECESIDADES Y PREFERENCIAS, PARA QUE LA EXPERIENCIA SEA PERFECTA.

ENFOQUE EN LA EXPERIENCIA CULINARIA

PARA NOSOTROS, LA COCINA ES UNA FORMA DE CONECTAR Y CELEBRAR. DISEÑAMOS MENÚS PERSONALIZADOS QUE REALZAN TU EVENTO, HACIÉNDOLO INOLVIDABLE PARA TI Y TUS INVITADOS.

AMBIENTE ÍNTIMO Y CÁLIDO

NOS ESPECIALIZAMOS EN EVENTOS PERSONALIZADOS Y ACOGEDORES, CON UN TOQUE DE CERCANÍA QUE SE SIENTE EN CADA RINCÓN. DESDE REUNIONES DE 15 INVITADOS, HACEMOS DE CADA CELEBRACIÓN UN MOMENTO MEMORABLE.

EN EL CORAZÓN DE QUERÉTARO

UBICADOS EN UNA ENCANTADORA CASONA COLONIAL, NUESTRO ESPACIO ES PERFECTO PARA CELEBRAR EN UN AMBIENTE ACOGEDOR, RODEADO DE HISTORIA Y CALIDEZ.

TE ACOMPAÑAMOS EN CADA PASO

DESDE LA PRIMERA IDEA HASTA EL ÚLTIMO DETALLE, ESTAMOS CONTIGO EN TODA LA PLANEACIÓN. PODEMOS AYUDARTE A INTEGRAR MÚSICA EN VIVO, FLORISTA, SOMMELIER, ETC.

COMPROMISO CON PRODUCTO LOCAL

CADA PLATILLO ESTÁ ELABORADO CON PRODUCTOS FRESCOS Y LOCALES DE LA MEJOR CALIDAD. NOS ENORGULLECE APOYAR A PRODUCTORES DE LA REGIÓN MIENTRAS BRINDAMOS UNA EXPERIENCIA CULINARIA AUTÉNTICA Y DELICIOSA.

EXPERIENCIAS DENTRO Y FUERA DE CASA

SERVICIO VERSÁTIL PARA EVENTOS SOCIALES Y CORPORATIVOS. PODEMOS ATENDER DESDE CENAS ÍNTIMAS Y BRUNCHES HASTA CATERING, COFFEE BREAKS, POSADAS Y EVENTOS EMPRESARIALES, EN MIXE O EN EL ESPACIO QUE LO REQUIERAS.

SI TU IDEA NO ESTÁ EN EL CATÁLOGO, LA CONSTRUIMOS CONTIGO

SI TU IDEA NO ESTÁ EN EL CATÁLOGO, LA CONSTRUIMOS CONTIGO. ADEMÁS DE NUESTROS FORMATOS BASE, PODEMOS PREPARAR PROPUESTAS PERSONALIZADAS PARA EVENTOS EN NUESTRO ESPACIO O FUERA DE ÉL.

NUUESTRO



MENÚ

PRIMEROS

APERITIVOS / ENTRADAS

-ESQUITES RÚSTICOS

CON MAYONESA DE CHAPULINES, PROVOLONE AHUMADO, CENIZA DE CHILES Y CHICHARRÓN DE PORK BELLY.

-MOLOTES CHIAPANECOS

DE PLÁTANO RELLENOS DE QUESO CHIAPAS, MONTADAS CON MOLE NEGRO Y CREMOSO DE QUESO DE CABRA.

-BETABEL ROSTIZADO

CON MIEL DE LAVANDA, JOCOQUE, LIMÓN EUREKA Y PISTACHE TOSTADO.

-ENSALADA DE CÍTRICOS

HOJAS BABY, SUPREMAS DE NARANJA Y TORONJA, REDUCCIÓN DE MEZCAL, NUEZ DE LA INDIA Y QUESO CABRA.

-ENSALADA ROJA

SANDÍA MACERADA, FRESAS Y TOMATES, CON QUESO CHIAPAS, RABANITOS Y REDUCCIÓN DE JEREZ.

-TACO DE PULPO AL AJILLO

MONTADO CON CREMOSO DE AGUACATE, CILANTRO CRIOLLO Y SALSA MACHA.

-TACO DE BARBACOA DE BRISKET

CON SALSA BORRACHA Y QUELITES.

-TÉTELA DE FLOR DE CALABAZA

ENVUELTA EN HOJA SANTA, SOBRE CREMA DE ELOTE.

-FIDEO SECO

CON CREMA DE CHICHARRÓN Y MORITA, QUESO AHUMADO, AGUACATE Y CENIZA

-TACO BAJA

CAMARÓN REBOZADO, SALSA DE MANGO, ENCURTIDO DE COL Y MAYO SRIRACHA

-CAMOTES A LA FRANCESA

JOCOQUE, LIMÓN EUREKA, HIERBABUENA Y PAPIKA

-CROQUETA DE SALMÓN ALCAPARRADO

SALSA DE MANGO, ALIOLI DE ENELDO Y CROCANTE DE ARROZ

SOPAS

-CREMA DE TRES CALABAZAS

DE CALABAZA DE CASTILLA, CALABACÍN Y FLOR DE CALABAZA, CON ACEITE TRUFADO Y CILANTRO CRIOLLO

-CREMA DE ALCACHOFA

CON QUESO GORGONZOLA, CRUTÓN DE PAN, CENIZA DE CEBOLLA Y MANTEQUILLA CLARIFICADA

-CREMA DE ELOTE TIERNO

CON COCO, ALMENDRA TOSTADA Y QUESO DOBLE CREMA DE CHIAPAS

-SOPA DE CEBOLLA AL VINO BLANCO

CEBOLLA CARAMELIZADA CON MANTEQUILLA Y CHARDONNAY, GRATINADA CON QUESO GRUYERE

-CREMA DE TOMATE ROSTIZADO

CON ALBAHACA, ACEITE DE AJO NEGRO Y CROUTONES



BARRA FRÍA

-TARTAR DE ATÚN

CON MANGO ENCURTIDO, SALSA MACHA, ACEITE DE AJONJOLÍ Y AGUACATE.

-TOSTADA DE TIRADITO DE RES

FILETE LAMINADO, ALCAPARRAS, AJO, SALSA MACHA, EUREKA Y CREMOSO DE QUESO AHUMADO

-AGUACHILE NEGRO

DE CACAHUATE TOSTADO, CAMARÓN, AGUACATE Y CENIZA DE CHILES.

-TARTAR DE CECINA

CON NOPAL CURADO, QUESO AHUMADO, CREMOSO DE AJO Y LIMÓN EUREKA

-CEVICHE DE PESCADO

CON LECHE DE COCO, CHIPS DE PLÁTANO, ACEITE DE CHILES, CAMOTE AMARILLO

-CEVICHE DE EJOTES

EN LECHE DE COCO, CON MANGO, AGUACATE, TOMATES CHERRY, LEMONGRASS Y JENGIBRE.

-CARPACCIO DE PULPO

CON REDUCCION DE MARACUYA, AJO CREMOSO, CILANTRO CRIOLLO, ACEITE DE CHILES

SEGUNDOS

NUESTROS MOLES

MOLE VERDE DE PISTACHE Y HOJA SANTA
CON PORK BELLY CONFITADO, AJOS GLASEADOS Y ENSALADITA DE VERDOLAGAS

MOLE NEGRO OAXAQUEÑO
CON CHULETÓN BRASEADO Y PURÉ DE PLATANO CARAMELIZADO

MOLE ROSA DE PIÑÓN
CON PECHUGA RELLENA DE FRUTOS SECOS, SERVIDA CON ARROZ JAZMÍN

MOLE BLANCO DE ALMENDRA
SERVIDO CON POLLO BRASEADO

MOLE DE MANZANA
SERVIDO CON LOMO RELLENO DE FRUTOS SECOS Y TOCINO

MOLE DE DATIL
MONTADO CON SALMON ENCOSTRADO Y QUELITES

MOLE AMARILLITO
MONTADO CON CHILE ANCHO RELLENO DE PICADILLO BARROCO

DISPONIBLES EN VERSIÓN VEGETARIANA



PRINCIPALES

-PICANHA AL SARTÉN DE HIERRO
CON PURÉ CREMOSO DE CAMOTE Y MANTEQUILLA DE CHILES

-SALMON EN SALSA DE PIÑA TATEMADA
CON RELISH DE MANZANA VERDE Y PIÑA, PIMIENTA ROSA Y ENSALADITA DE QUELITES

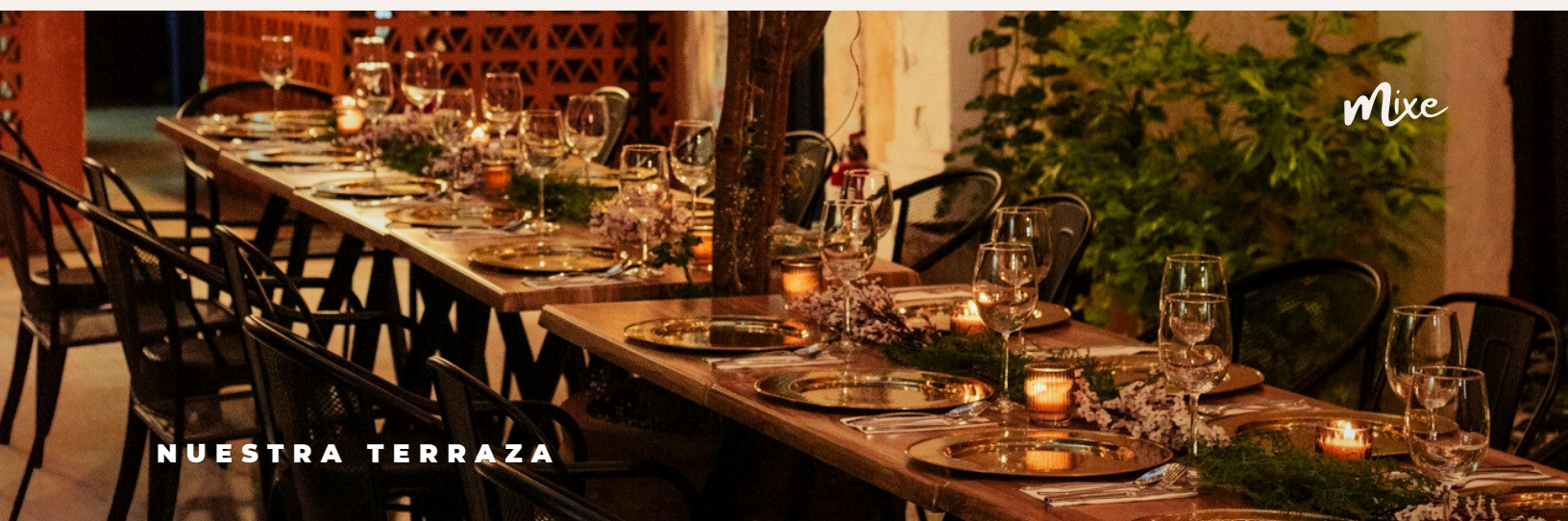
-SHORT RIB DE COCCIÓN LARGA
EN DEMI-GLACE DE CERVEZA STOUT, CON CREMOSO DE COLIFLOR

-ARROZ MELOSO CON POBLANO QUEMADO
MONTADO CON CAMARONES AL AJILLO Y ACEITE TRUFADO

-CAMARONES AL COCO
MONTADOS CON PICO DE MANGO, SALSA MACHA DE CHILES AHUMADOS Y ARROZ JAZMÍN

-CAMARONES EN TAMARINDO
FRITOS CRUJIENTES, JENGIBRE, AJO LAMINADO Y ARROZ JAZMÍN

-SHORT RIB EN RECADO DE 3 CHILES
MONTADO CON TETELITA DE HOJA SANTA Y ESCABECHE DE PIÑA



VEGETARIANOS

-CHILE ANCHO RELLENO DE NUECES
SOBRE MOLE DE DATIL, CON ENSALADITA DE QUELITES.

-COLIFLOR ROSTIZADA
SOBRE CREMA DE QUESOS, SALSA MACHA Y NUEZ.

-ENMOLADAS ROSAS
RELLENAS DE SETAS Y MONTADAS CON MOLE ROSA DE PIÑÓN.

-ARBOLITO TATEMADO
BROCOLI ROSTIZADO LENTAMENTE, SOBRE HUMMUS, LEMONGRASS Y MACHA

-ENCHILADAS DE TAMARINDO
RELLENAS DE SETAS CONFITADAS EN ACEITE DE COCO

PAQUETES

TODO EN UNO

CADA EVENTO ES ÚNICO Y LO TRABAJAMOS DE MANERA PERSONALIZADA, PERO HEMOS PREPARADO ALGUNOS PAQUETES ESPECIALES PARA TI COMO REFERENCIA, PARA QUE PUEDAS ENCONTRAR LA OPCIÓN QUE MÁS TE CONVENGA.

EVENTO PRIVADO EN MIXE 3 TIEMPOS

INCLUYE

- MOCKTAIL DE BIENVENIDA
- MENÚ 3 TIEMPOS
(ENTRADA, PRINCIPAL, POSTRE)
- TÉ HELADO
- CAFÉ AMERICANO
- DECORACIÓN DE MESA

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$690 PP

IDEAL: GRADUACIONES, CUMPLEAÑOS,
CORPORATIVOS Y POSADAS

EVENTO PRIVADO EN MIXE 4 TIEMPOS

INCLUYE

- MOCKTAIL DE BIENVENIDA
- MENÚ 4 TIEMPOS
(ENTRADA, SOPA, PRINCIPAL, POSTRE)
- TÉ HELADO
- CAFÉ AMERICANO
- FLORISTA Y ARREGLOS NATURALES

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$790 PP

IDEAL: GRADUACIÓN, CUMPLEAÑOS, BODA
SENCILLA, SOCIAL FORMAL

EVENTO PRIVADO EN MIXE DEGUSTACIÓN

INCLUYE

- MOCKTAIL DE BIENVENIDA
- MENÚ DEGUSTACIÓN AL CENTRO
SECUENCIA DE 8 PLATILLOS AL CENTRO PARA
COMPARTIR Y POSTRE INDIVIDUAL
- TÉ HELADO
- CAFÉ AMERICANO

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$690 PP

IDEAL: GRADUACIÓN, CUMPLEAÑOS, BODA
SENCILLA

EVENTO A DOMICILIO CATERING BASICO

INCLUYE

- MONTAJE DE MESA
- MENÚ 3 TIEMPOS
(ENTRADA, SOPA, PRINCIPAL)
- LOZA Y PLAQUE
- PERSONAL DE SERVICIO
- LIMPIEZA Y RECOLECCIÓN

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$790 PP

IDEAL: PARA CELEBRACIONES EN CASA O EVENTOS
CORPORATIVOS



LOMO RELLENO Y MOLE DE MANZANA

EVENTO PRIVADO EN MIXE BRUNCH

INCLUYE

- CÓCTEL DE BIENVENIDA O MIMOSA
- 1 PLATILLO DE NUESTRO MENÚ
- PAN DULCE
- JUGO NATURAL O FRUTA
- CAFÉ AMERICANO
- FLORISTA Y ARREGLOS NATURALES

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$690 PP

IDEAL: GRADUACIONES, BABY SHOWER, SOCIALES CASUALES

EVENTO PRIVADO EN MIXE 4 TIEMPOS / CON BARRA

INCLUYE

- CÓCTEL DE BIENVENIDA
- MENÚ 4 TIEMPOS
(ENTRADA, SOPA, PRINCIPAL, POSTRE)
- MARIDAJE CON VINO
- CAFÉ AMERICANO O CARAJILLO
- FLORISTA Y ARREGLOS NATURALES

A PARTIR DE
20 COMENSALES
DESDE \$1,200 PP

IDEAL: BODA, ANIVERSARIO, SOCIAL FORMAL

EVENTO PRIVADO EN MIXE DEGUSTACIÓN + MARIDAJE

INCLUYE

- COCTEL DE BIENVENIDA
- MENÚ DEGUSTACIÓN AL CENTRO
SECUENCIA DE 8 PLATILLOS AL CENTRO PARA COMPARTIR Y POSTRE INDIVIDUAL
- MARIDAJE
- CAFÉ AMERICANO O CARAJILLO

A PARTIR DE
20 COMENSALES
DESDE \$1,200 PP

IDEAL: CORPORATIVO RELAJADO O SOCIAL CASUAL

EVENTO PRIVADO EN MIXE ALIANZA

INCLUYE

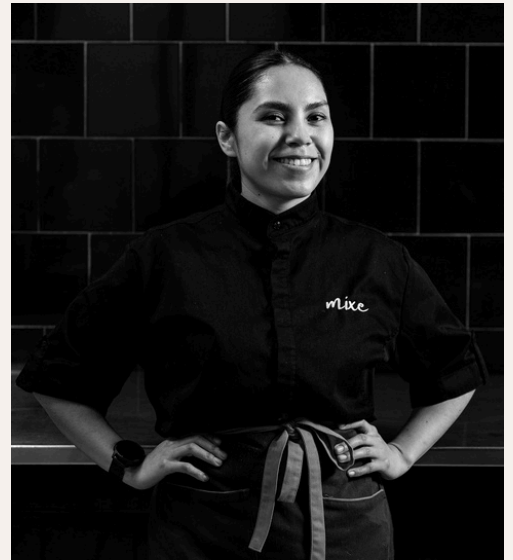
- COCTEL DE BIENVENIDA
- MENÚ 3 TIEMPOS
(ENTRADA, SOPA, PRINCIPAL)
- MONTAJE DE MESA PARA JUEZ
- SERVICIO PARA PASTEL
- FLORISTA Y ARREGLOS NATURALES
- CAFÉ AMERICANO O CARAJILLO

A PARTIR DE
25 COMENSALES
DESDE \$990 PP

NUESTRO PAQUETE ESTRELLA PARA BODA

NOTAS

- EN MIXE, CADA MENÚ ES UNA CREACIÓN ÚNICA, DISEÑADA A MEDIDA PARA SATISFACER LOS GUSTOS Y NECESIDADES DE CADA CLIENTE. NOS ADAPTAMOS A DIFERENTES ESTILOS DE ALIMENTACIÓN, OFRECIENDO OPCIONES QUE SE AJUSTAN A RESTRICCIONES DIETÉTICAS O ALERGIAS, INCLUYENDO PLATOS VEGANOS, VEGETARIANOS Y PARA INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.
- TRABAJAMOS CON INGREDIENTES DE TEMPORADA, POR LO QUE ALGUNAS PREPARACIONES PUEDEN NO ESTAR DISPONIBLES TODO EL AÑO.
- PARA QUIENES ELIJAN DISFRUTAR DE MARISCOS O CARNES CRUDAS, LES RECORDAMOS QUE EL CONSUMO ES BAJO SU RESPONSABILIDAD.
- CADA EVENTO ES ÚNICO Y SE TRABAJA DE MANERA PERSONALIZADA PARA CREAR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE. ESTE MENÚ QUE PRESENTAMOS ES SOLO UN EJEMPLO ILUSTRATIVO, YA QUE ADAPTAMOS CADA DETALLE A LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE NUESTROS CLIENTES.



“LA MESA ES UN LUGAR DE ENCUENTRO, DONDE SE COMPARTEN NO SOLO LOS ALIMENTOS, SINO TAMBIÉN LOS IDEALES. CREEMOS EN UNA COCINA QUE DIGNIFICA A TODOS SUS ACTORES.

EN ESTE ESPACIO, PRODUCTORES, COCINEROS Y COMENSALES SE ENCUENTRAN EN UN MISMO DIÁLOGO GRACIAS POR SER PARTE”

mixe